REVUE DE VITICULTURE

VINAGE ET SUCRAGE A LA CUVE (1)

La production croissante du vin dans la plupart des pays viticoles fait craindre à brève échéance son excès sur la consommation pour les vins ordinaires. Nombre de solutions destinées à éviter une crise viticole ont été préconisées, en particulier en vue de restreindre le plus possible la production de vin livré à la consommation : distillation des vins à faible degré en ouvrant de nouveaux débouchés à l'alcool produit par son emploi pour le vinage des moûts, utilisation de la vendange pour d'autres usages que la préparation du vin, en particulier des moûts concentrés pour la chaptalisation.

Le vinage à la cuve avec les eaux-de-vie de vin et de marc a été, jusqu'en ces dernières années, une pratique très générale, consacrée par une longue pratique, comme d'ailleurs la chaptalisation qui vise au même but : remonter le vin en alcool, mais à l'aide de sucre. Si autrefois on a pu employer des sucres très divers, moûts cuits ou sirops de raisins, miel, etc., c'est surtout depuis le développement de la production du sucre cristallisé que la chaptalisation a pris de l'importance, autant par les avantages qu'elle procure que par la facilité de cette opération, le sucre cristallisé étant un produit facile à se procurer rapidement partout.

Principe du vinage et du sucrage à la cuve. — Dans le vin, l'alcool a un rôle multiple, c'est le constituant le plus important et par suite celui qui a le plus d'influence soit directe sur les qualités organoleptiques par son bouquet, sa saveur, soit indirecte par son action dissolvante sur la couleur, la production des éthers, etc., et surtout sur la conservabilité des vins.

Si, fréquemment, l'alcoolisation a eu pour but de satisfaire le goût du consommateur des régions du Nord qui demande à cet alcool une source de chaleur pour lutter contre la rudesse de son climat, le plus souvent une richesse alcoolique élevée est envisagée comme un moyen sûr de protection contre les accidents de conservation dus aux microorganismes, levures ou bactéries ; c'est qu'en effet l'expérience a appris que l'action antiseptique de l'alcool croît rapidement à partir de 12° pour atteindre une valeur presque absolue vers 16° — les Mycoderma vini ou aceti ne se multiplient que lentement à partir de 12° ; il en est de même des bactéries et des levures vers 14 à 15°. Cependant,

(1) Communication à la Section de Viticulture de la S.N.E.A., par L. Mathieu, Agrégé des Sciences physiques et naturelles, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

par acclimatation progressive, ces limites ont pu être assez largement dépassées en quelques cas particuliers.

On se rend ainsi compte de l'intérêt que présente la teneur en alcool des vins, à la fois au point de vue de leur valeur commerciale, la majeure partie des vins de consommation se vendant au degré, et aussi au point de vue de leur conservabilité, qualité importante pour tous les vins, mais surtout pour ceux qui doivent attendre plusieurs années avant d'être consommés ou qui doivent supporter des voyages ou séjours en climats chauds. On s'explique ainsi que si le commerce n'a à sa disposition pour la consommation intérieure que le coupage avec des vins corsés (vins médecins), pour remonter le titre alcoolique, les règlements fiscaux favorisent le vinage pour les vins destinés à l'exportation, en l'autorisant en franchise.

Je n'envisagerai ici que le relèvement du degré d'alcool pendant la fermentation, soit par vinage, c'est-à-dire addition d'alcool ou d'eau-de-vie dans la cuve avant ou pendant la fermentation, soit par chaptalisation, c'est-à-dire par addition d'un sucre alcoogène, sucre cristallisé ou sucre de raisin.

Avant de comparer le vinage et le sucrage, rappelons d'abord que 1° d'alcool qui correspond à 1 litre d'alcool pur par hecto de vin est apporté par 2 litres d'eau-de-vie à 50°, ou donné par la fermentation de 1 kg. 6 environ de sucre cristallisé ou 1 kilo 8 de sucres de raisins correspondant à un volume initial de 9 litres de moût à 200 gr. de sucre par litre.

Comparaison des procédés d'alcoolisation. — Comparons dans le tableau ci-dessous les apports sur le vin fait par hecto par une même alcoolisation par sucrage, à la dose maxima autorisée par la législation française, 5 kilos de sucre cristallisé à 100°, et par vinage avec une eau-de-vie à 50°.

Pour simplifier les calculs, il n'a pas été tenu compte dans l'évaluation des apports de l'influence de la contraction hydroalcoolique, ni de l'augmentation de volume par hecto ; d'ailleurs, de tels calculs ne peuvent correspondre exactement à la réalité, leurs bases présentant des variations, en particulier avec les conditions de la fermentation, aussi les chiffres ont-ils été arrondis pour faciliter la comparaison.

L'examen du tableau ci-dessous manifeste que ces alcoolisations présentent les différences suivantes :

1° Au point de vue des qualités organoleptiques : l'eau-de-vie relève le bouquet de 1/4 ; de même pour le sucre cristallisé, bien qu'avec une qualité un peu différente, avec en plus apport de glycérine et d'acide succinique, éléments précieux de sapidité ; le concentré y ajoute de plus les bouquets du fruit et des matières minérales — donc supériorité du concentré sur le sucre, et de ce dernier sur l'eau-de-vie.

2° Au point de vue des prix de revient, trop de variabilité dans les valeurs du vin ne permet pas une conclusion générale, mais il est évident que pour les vins ordinaires, si le récoltant emploie son eau-de-vie ou son concentré, surtout en franchise de droits, comme il vend au degré et qu'il vend le même nombre de degrés, il ne peut donc rien perdre, même en supposant que le vin n'ait aucune plus-value.

Apports par une alcoolisation à 3° par :

	SUCRE CRISTALLISÉ à 100°	EAU-DE-VIE à 50°	MOUT CONCENTRÉ au 1/3
Quantité ajoutée.....	5 kilos.	6 litres.	9 litres
Provenant de.....	»	45 litres de vin à 7°.	26 litres de moût à 200 gr. de sucre.
Volume final par hecto initial.....	103 litres.	106 litres.	109 litres.
Éléments sapides :			
1° Non volatils.			
Des sucres : glycérine.....	150 grammes.	»	150 grammes.
Des sucres : acide succinique.	32 grammes.	»	32 grammes.
Du fruit : acides (sels minéraux tannoïdes).	»	»	1/4 de la dose de vin.
2° Volatils (bouquet).			
Du sucre.....	1/4	1/4	1/4
Du fruit.....	»	»	1/4
Prix de revient en dehors des frais généraux.	Achat du sucre et taxe fiscale.	Valeur de 45 litres de vin et frais de distill. et de déchet.	Valeur de 25 lit. de vin et frais de concent. ou d'achat de 9 litres de concent.
A déduire : Plus-value du vin par hecto à la vente.	3 litres de vin.	6 litres de vin.	9 litres de vin.

Objections. — On a souvent trop généralisé les critiques faites au vinage et au sucrage, basées sur des cas particuliers résultant d'un emploi mal appliqué, il nous est même arrivé d'entendre exagérer ces soi-disant méfaits par des intéressés qui étaient jaloux de conserver pour eux les avantages qu'ils en retiraient. Ainsi on a reproché au vinage un excès de la saveur alcoolique ; oui, s'il est exagéré par rapport aux autres constituants du vin, et plus ce dernier est corsé, plus forte est la dose d'alcool qu'il supporte ; quant à la dominance de l'alcool ajouté, si elle est nettement perceptible par le vinage des vins pendant les premières semaines, il n'en est pas de même à la cuve ou sur le moût en fermentation, si on a soin de viner un peu avant l'achèvement de la fermentation ; si celle-ci est réalisée en deux phases, comme nous l'avons préconisé depuis plusieurs années, on aura tout intérêt à ajouter l'eau-de-vie après séparation du chapeau, ce qui évitera les pertes d'alcool enlevé par le marc et on ajoutera en deux ou trois fois, pour ne pas modifier brusquement les conditions de vie de la levure.

On a souvent dit aussi que la chaptalisation laissait des vins douceâtres se conservant mal ; c'est exact, si on ajoute un excès de sucre cristallisé, ce qui arrive la bonne année aux intéressés qui ajoutent tous les ans la même dose de sucre sans s'inquiéter de la richesse saccharine du raisin, ou encore quand le sucre est employé tardivement sur une cuve dont la levure est en vie déjà ralentie ; mais ce sont là des accidents et non des conséquences mêmes de l'addition du sucre cristallisé, lequel aussitôt dans la cuve s'invertit en donnant du sucre de composition identique à celle du sucre de raisin.

Évidemment, le sucre inverti n'est pas originaire de la vigne, mais au point de vue technique, son addition revient en réalité à une addition des sucres de

raisin et, étant donnée la facilité de se procurer ce sucre partout, on se rend compte de l'extension prise par la chaptalisation mise à la portée de tous les récoltants.

Il n'en est pas de même des moûts concentrés, malgré la supériorité de leur emploi sur les qualités du vin, la nécessité d'installations industrielles coûteuses, l'obligation pour les vins de cru de ne recourir qu'aux concentrés de leur cru, l'incertitude de la nécessité de leur emploi qui ne sera déterminée qu'au moment de la récolte, sont autant de difficultés à résoudre dans nombre de cas, sans compter les entraves apportées jusqu'à ce jour par les réglementations française et étrangères.

Le vinage à la cuve

Le producteur peut disposer soit d'eau-de-vie de vin ou de marc, soit d'alcool de vin ou de marc rectifié ; l'expérience a appris que l'eau-de-vie de marc est utilisable à la condition d'être ajoutée à la cuve au cours du bouillage ; le meilleur alcool sera évidemment l'eau-de-vie la plus fine comme origine et affinement, et la dose à ajouter ne doit pas donner une dominance à l'alcool, 2° pour les vins faibles, 3° pour les vins corsés.

Le mode d'emploi le plus rationnel sera l'addition en deux ou trois fois, à 4 heures d'intervalle, la fermentation étant aux 2/3 de l'évolution du bouillage.

Législation française. — Comme il s'agit d'une pratique très ancienne qui remonte à la diffusion de la distillation, elle a subi bien des réglementations pour aboutir à l'interdiction par le décret du 19 août 1921 dont la définition du vin interdit le vinage aussi bien du vin fait qu'à la cuve que la loi du 24 juillet 1894 ne visait pas.

Il suffisait donc d'un alinéa additionnel au 3° de l'art. 3 relatif aux pratiques autorisées, pour rendre licite le vinage sur les moûts, mais si cette opération doit entraîner une mesure fiscale, soit que le vinage ait lieu en franchise ou à des conditions spéciales, cette modification au décret nécessiterait de plus une loi visant le côté fiscal.

Législations étrangères. — Il est utile de s'en préoccuper pour les répercussions qu'elles peuvent avoir sur nos exportations. Certains pays interdisent toute addition d'alcool, d'autres les limitent comme quantité ou imposent l'alcool de vin, enfin nombre de pays non producteurs ou n'ont pas de législation, ou s'il en ont une, elle n'est pas appliquée. On conçoit qu'il peut en résulter soit des barrières douanières, soit des difficultés avec les laboratoires étrangers, ou encore avec l'emploi abusif de nos appellations de cru, une concurrence désastreuse pour notre exportation.

Signalons rapidement que l'Allemagne et l'Autriche autorisent l'emploi de l'alcool pour le nettoyage de la vaisselle vinaire et le trempage des bouchons et le limitent à 1 % pour l'exportation avec de l'alcool pur ; la Hongrie admet l'emploi de l'alcool à 95° pour la vaisselle vinaire ; la Belgique et la Suisse exigent pour les vins alcoolisés la mention « alcoolisé sur les factures et les récipients. L'Espagne et le Portugal autorisent l'emploi de l'alcool de vin

et à son défaut l'alcool industriel ; l'Italie accepte le vinage à 3° et même plus pour l'exportation. La République Argentine classe les vins alcoolisés dans la catégorie des vins non naturels ; la Roumanie interdit l'emploi d'alcool raffiné.

Répercussion économique. — Deux conséquences ont été particulièrement envisagées, l'une, qui semble réunir en ce moment une grande majorité des producteurs, diminuerait la quantité de vins mis à la vente par suite de l'emploi en vinage à la cuve des alcools provenant de la distillation de l'excédent de la récolte sur la vente ; une autre inverse considérée comme possible, est le mouillage des vins corsés à la vente au détail et par suite un accroissement des vins offerts à la consommation.

Cependant il ne faut pas s'exagérer l'influence de chacune de ces causes ; ainsi pour cette dernière possibilité théorique de mouillage chez le détaillant qui n'a pas de compte de gros avec la Régie, tout fait supposer que l'activité des Services de la Répression des fraudes limiterait à peu de chose ce foisonnement, comme elle l'a fait bien efficacement jusqu'ici. Quant à la diminution du volume de vin récolté, en admettant que le vinage soit opéré sur 10 millions d'hectos et au maximum de 3°, ce serait, d'après le tableau plus haut, une diminution de 6 millions d'hectos, chiffre qui aurait une influence certaine sur la situation économique, fût-il même abaissé à 3 millions, car la conservation plus assurée éviterait de jeter sur le marché les vins faibles de conservation douteuse ; mais que deviendrait ce chiffre des vins distillés dans les années de maturation normale qui souvent coïncident avec des excès de récolte ? On pourrait alors stocker l'eau-de-vie, ce qu'on ne peut faire pour les petits vins.

Il serait très long de discuter ici toutes les autres conséquences qui ont pu être évoquées au point de vue viticole, de la solution à intervenir autorisant ce vinage, solution qui intéresse également la production sucrière qui peut voir dans le vinage un concurrent de la chaptalisation, les producteurs de vins doux naturels, l'extension de la culture de la vigne par les Hybrides ; enfin, il y a aussi une question fiscale résultant de la disparition des droits de circulation sur les vins distillés et de la répugnance des viticulteurs à accepter sur leur alcool ainsi employé, la taxe actuelle qui paraît prohibitive pour cet emploi. M. Audibert de Soulieu, prévoyant la possibilité de résistances suscitées par le vinage en franchise, propose d'appliquer au vinage à la cuve une taxe équivalente à la taxe actuelle sur le sucrage, soit 68 francs par hectolitre alcool pur.

Il faut évidemment que l'opération, distillation, conservation de l'alcool, vinage, se solde par un bénéfice pour le producteur pour qu'elle s'impose et qu'en même temps la diminution de récolte qu'elle entraînera ne soit pas atténuée par un foisonnement à la vente à la consommation. De même, il faut aussi tenir compte de la répercussion à l'étranger pour nos vins fins.

(A suivre.) L. MATHIEU.

LE RIESLING × SYLVANER

Le *Riesling* est une variété du Rhin déjà ancienne, dont le raisin mûrissant tard possède un bouquet fin, particulier, et, à maturité complète, très prononcé. Si son vin est fin et excellent, assez alcoolique pour les années favorables, il montre une grande teneur en acidité de tous genres par les années ordinaires et médiocres. C'est pour cette raison que les vendanges des raisins des expositions renommées du Rhingau (Hesse Rhénane), du célèbre Château de Johannisberg, de la domaniale prussienne du Steinberg, ancien couvent d'Eberbast, près Eltville, etc., etc., n'ont des fois pas lieu avant novembre.

Déjà M. Oberlin, le très connu ampélographe et hybrideur alsacien, et après lui le soussigné, ont cherché par des hybridations multiples à obtenir ou créer un Riesling précoce ou assez précoce, possédant en outre les caractères de la variété primitive. Des croisements ont été effectués entre autres avec le Muscat précoce de Saumur, de M. Courtiller, avec le Muscat Saint-Laurent, avec la Madeleine angevine précoce, etc., etc. Les meilleurs hybrides et en même temps les plus appréciés pour la grande culture qui ont été obtenus par les hybridations précitées sont entre autres le Goldriesling, le Bouquetriesling (les 2 hâtifs et assez hâtifs), le Président Carnot (très, très productif), le Lafayette, etc., etc. Mais, il est un fait regrettable, c'est que le but principal n'a pas été atteint, c'est-à-dire le bouquet fin du Riesling, de la variété primitive, fait défaut. Dans les Gold et Bouquetriesling, on trouve un bouquet combiné de Riesling et de Muscat précoce et quant aux deux hybrides nommés en dernier lieu, ils ne possèdent aucun bouquet particulier.

Le *Sylvaner blanc* est également une variété de vinifera déjà assez ancienne et qui est cultivée de préférence en Alsace, en Autriche et en Allemagne. Son vin assez alcoolique est relativement pauvre en acidité et pour cette raison, il a été bien souvent employé comme vin de coupage pour rendre le Riesling plus potable (autrefois !). Aujourd'hui, on réduit en général le trop-plein d'acidité par un sucrage-mouillage approprié aux circonstances ; c'est ce procédé qu'on appelle une « bonification du vin nature », ou le soleil d'Erstein ou de Frankenthal qui a donné dans le tonneau. Comme le Sylvaner produit en abondance des raisins moyens, à grains serrés, juteux, de bon goût à pleine maturité et pauvre en acide, il a été souvent employé, aussi, par M. Oberlin et le soussigné, pour effectuer des hybridations entre viniferas. M. le professeur docteur Müller-Thurgau est une des rares autorités en viticulture de l'Allemagne qui s'est occupé déjà depuis plusieurs décennats de l'hybridation de la vigne. Nommé directeur de la Station fédérale d'Essai d'arboriculture et de viticulture à Wädenswil (Suisse), il a importé de Geisenheim (Rhingau) 150 variétés différentes d'hybrides vinifera qu'il avait créées les années précédentes. Après plusieurs années d'observations et d'études, c'est le Riesling × Sylvaner qui a été trouvé le meilleur et le plus recommandable hybride sous tous les rapports.

Des notices favorables ont déjà été prises à Wädenswil en 1896 et 1898 et en même temps on a commencé par multiplier les ceps de cette nouvelle variété le plus vite possible. En 1903, une parcelle entière fut emplantée dans les cultures de l'Ecole, en 1906 et 1907 une deuxième parcelle, dont les plants avaient été greffés sur 7 porte-greffes différents et finalement en 1908 et en 1910, deux autres parcelles furent emplantées dans une bonne exposition de la banlieue de Stäfa (lac de Zurich). Depuis lors, le Riesling × Sylvaner a été constamment multiplié et à l'exception de Wädenswil et de Stäfa, on trouve aujourd'hui des vignobles entiers des cépages en question à Rosseigen (Canton d'Aargau), à Rheinau, à Riehen près Bâle, etc., etc., ainsi que dans l'Institut viticole municipal « Oberlin », à Colmar (Haut-Rhin). Depuis 1913 et 1914, la Station viticole de Wädenswil a cédé à des particuliers de la Suisse plus de 22.000 plants racines greffés sur différents porte-greffes, ainsi qu'un très grand nombre de boutures ou de greffons de cette nouvelle création, dont un nombre restreint a été cédé à l'étranger.

En outre, l'Ecole de viticulture d'Arenenberg, les syndicats de viticulture de l'Aargau, ainsi que différents propriétaires d'autres cantons viticoles de la Suisse, ont pour leur part également beaucoup contribué à la propagation de cette nouvelle variété recommandable. L'Allemagne de son côté a également commencé ces dernières années par apprécier à sa juste valeur cet hybride éminent et en Alsace, bon nombre de nos viticulteurs les meilleurs ont commencé par s'intéresser au Riesling × Sylvaner et cherchent en même temps à l'acquérir.

Il est évident que cette grande progression, concernant la culture du Riesling × Sylvaner, n'a pu s'effectuer qu'après des observations minutieuses et de beaucoup d'années, tant pour ce qui concerne la vigne elle-même qu'aussi principalement son rendement et la qualité de son produit. C'est pour cette raison que la Station fédérale d'arboriculture et de viticulture de Wädenswil a tout d'abord emplanté pour son propre compte plusieurs parcelles assez grandes de ses vignobles (3), ainsi que deux autres parcelles dans une belle exposition propice à Stäfa, sur la rive droite du lac de Zurich. Ces soi-disant études ont duré plus de quinze ans.

Ampélographiquement, le Riesling × Sylvaner n'a en général guère de ressemblance avec ses parents, le Riesling ou le Sylvaner. Sa feuille presque moyenne, légèrement boursouflée, est presque aussi large que longue, avec un sinus pétiolaire ouvert, avec trois et rarement cinq lobes, une dentelure petite et fine et dont la dent terminale est un peu longue et pointue. Sa végétation assez forte est à peu près comme celle du Riesling, le bois de l'année long et bien développé est d'un brun clair et mûrit, comme du reste aussi le raisin, assez tôt et très bien. Les yeux fructifères, un peu petits, sont lisses et arrondis à leur partie supérieure. Les grappes sont presque toutes cylindriques et longues, avec des grains peu serrés, presque ronds qui, à leur maturité complète, sont dorés. Le jus de ces derniers est très sucré et de bon goût. Le rendement en général est grand, puisque chaque sarment est garni d'ordinaire de deux, et parfois même de trois raisins bien développés.

Le soussigné a visité les vignobles de Wädenswil mi-septembre 1922 et ceux de M. Wenk Hans à Riehen près Bâle en 1922 et en 1924 et il a constaté que les ceps de Riesling × Sylvaner étaient chargés de nombreux raisins, tant pour ce qui concerne les vignes en cercles, qu'aussi les ceps en cordons horizontaux de 2,50 m., avec coursons doubles. L'Ecole d'agriculture d'Arenenberg a du reste noté les rendements d'une parcelle, qui se trouve greffée sur 4 porte-greffes différents. Les pesées glucométriques ont démontré que le moût du Riparia grand glabre a pesé en moyenne toujours de 4 à 5 degrés selon Oechsle de plus que celui des 3 autres porte-greffes, chez lesquels la qualité des moûts n'a pas varié sensiblement.

Le rendement a pu être considéré comme normal à la quatrième feuille, c'est-à-dire en 1920. Le poids des raisins récoltés a donné les résultats suivants par are :

Années	Solon. × Ripar. Courdec 1616	Rip. × Rupestris Millard et 101[14]	Riparia Grand glabre	Aram. × Rup. Ganzin 1	Observations
	Kil. de raisins par are	Kil. de raisins par are	Kil. de raisins par are	Kil. de raisins par are	
1920	153,75	112,50	90,00	72,50	Comme rendement c'est le Ganzin 1 qui a donné, avec 143,7 kilogs de raisins, les meilleurs résultats et comme rendement le plus faible le Rip. grand glabre ; mais ce dernier a donné le meilleur produit, pour ce qui concerne la qualité.
1921	103,75	101,50	77,50	72,50	
1922	141,25	145,00	118,00	162,50	
1923	169,00	146,00	125,00	197,00	
1924	88,75	82,50	110,00	75,00	
1925	196,25	155,00	177,50	282,75	
Moyenne 1920-1925	142,1	123,8	116,3	143,7	

Tout commentaire paraît superflu, puisque ces chiffres prouvent le mieux le bon rendement *continu* de cette variété.

L'affinité du Riesling × Sylvaner est bonne en général, ainsi que la reprise des greffés. Il y a toutefois lieu de relever le fait assez important qu'il est assez sensible au Mildiou dans les pépinières et qu'il faut le sulfater copieusement et en temps utile (comme du reste aussi le Chasselas, le Goldriesling, etc.). La maturité de son raisin est assez précoce (d'ordinaire mi-septembre en Alsace), ce qui est d'un grand avantage pour les régions relativement septentrionales. Son moût, qui possède un bon goût, est très sucré et en même temps pauvre en acidité, il pourrait donc, comme aussi le Goldriesling, servir avantageusement comme coupage, pour réduire l'acidité souvent trop grande de certains de nos vins.

L'Institut viticole municipal Oberlin à Colmar (Haut-Rhin) a récolté les premiers raisins de Riesling × Sylvaner dans ses vignes d'essai du canton de la Harth, à la troisième feuille, cette année-ci, dans un terrain de gravier très léger. M. Bartmann, le très éminent directeur de la Station agronomique d'ici, a eu l'amabilité de nous donner copie d'une analyse de moût de Riesling × Sylvaner de l'année courante, ainsi que de celles de plusieurs autres variétés, ré-

coltées dans cette même parcelle et qui doivent servir à titre de témoin ou comme comparaison :

Variétés	Date de la récolte 1926	Densité du moût	Acidité exprimée en		Observations
			Acide tartrique	Acide sulfuriq.	
Riesling x Sylvaner	24 Sept.	1089=89° d'Oberlé	6,35	4,15	Vigne de 3 ans, avec une végétation vigoureuse.
Chasselas blanc....	22 »	1079=79°	9,30	6,05	Vigne en espalier de 25 ans.
Riesling »	7 Octobre	083=83°	11,60	7,60	Vigne de 25 ans, syst. d'Alsace.
Sylvaner »	14 »	1088=88°	8,60	5,60	Vigne de 25 ans, syst. d'Alsace.
Savagnin rosé	4 »	1095=95°	7,50	4,90	Vigne en cordons horizontaux, de 25 ans d'âge.

Il est à considérer comme un fait notoire que l'époque plus ou moins avancée de la vendange des raisins joue un très grand rôle dans la qualité du produit, notamment pour ce qui concerne les régions relativement septentrionales, ainsi que les années avec une maturité des raisins plus ou moins tardive. Donc il faudra surtout prendre compte des dates de la récolte et seulement après coup faire la comparaison entre les différents moûts.

Dans tous les cas, il ressort des deux tableaux précités que le Riesling × Sylvaner est très recommandable, tant pour ses bons rendements que pour la qualité bien bonne de son produit. Des essais devraient être entrepris dans toutes les régions viticoles de l'Est et du Nord-Est, avec ce cépage nouveau, afin de le propager le plus tôt possible. Nous possédons, fait regrettable, un bon nombre de variétés indigènes, dont la valeur culturale est bien au-dessous de celle de Riesling × Sylvaner.

EUG. KUHLMANN.

ACTUALITÉS

Situation, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1926 (H. A.). — La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — La vente des vins des hospices de Beaune. — 63e Exposition des vins de Bourgogne. — Les revendications des agriculteurs. — Concours-Exposition des vins du Beaujolais, récolte 1926.

Situation, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1926

Les nouvelles officielles viennent confirmer ce qui a été dit ici sur l'activité des transactions commerciales dans les centres de production vinicole, pendant le mois d'octobre 1926. Malgré l'augmentation du droit de circulation sur les vins, qui doit cesser au 31 décembre, les besoins de la consommation et ceux du commerce ont fait maintenir les quantités prélevées sur la récolte 1926 à des taux très élevés. On avait donc raison de dire qu'une partie très im-

portante de cette vendange est dès maintenant passée entre les mains du commerce. Nous avions dit aussi qu'il n'était pas aussi certain qu'on l'annonçait bien vite, que la consommation allait se restreindre très sensiblement, en face des prix élevés atteints par les vins. Le *Journal officiel* du 16 novembre vient lever les doutes à ce point de vue.

Les prélèvements faits sur la récolte 1926 sont, à fin octobre, de 6 millions 923.515 hectolitres, dont 5.377.689 pour le mois d'octobre et 1.545.826 hectolitres en septembre. Les vendanges fraîches sorties figurent pour 675.253 hectolitres dans ce total. L'an dernier, pour une récolte bien supérieure, les sorties s'élevaient à 7.445.822 hectolitres, soit seulement 500.000 hectolitres de plus.

La consommation taxée atteint 4.713.891 hectolitres, soit un peu plus qu'en octobre 1925 (4.696.895 hectolitres). L'élévation des prix de vente au détail n'a pas encore *freiné* brutalement comme elle faisait avant-guerre. C'est qu'il y a bien des choses qui ont changé, et, notamment, la puissance d'achat des classes laborieuses ! A ce taux, on peut se demander comment finira la campagne et comment seront alimentés les mois d'août et de septembre 1927.

Les stocks sont seulement de 12.565.272 hectolitres, au lieu de 13.597.630 à fin octobre 1925. Les réserves du commerce n'ont pas pu s'accroître au début de cet exercice, comme il était de tradition les années précédentes.

Nous parlerons ailleurs des déclarations de récolte, qui seront bientôt successivement publiées.

Les cours ont suivi leur marche ascensionnelle : le prix de 20 francs le degré, considéré comme irréalisable il y a quelques semaines, a été atteint et dépassé pour les vins blancs du Midi. Une stabilisation et un léger recul sont annoncés pour la dernière semaine.

H. A.

La situation vinicole dans le Midi

Il y a lieu de remarquer que les marchés des vins sont très facilement impressionnables, et, parfois même à l'excès, suivant les événements qui se déroulent, selon qu'un facteur survient inopinément pour en influencer brusquement les directives. Les situations vinicoles changent bien souvent en raison de l'impulsivité exagérée chez bon nombre de négociants de l'extérieur et, hélas !... des faits anodins exercent des pressions sur les mouvements d'affaires, en les arrêtant d'une manière bien banale. C'est pour cela que nous devons d'ailleurs nous montrer impartial, et, sans aucune arrière-pensée, nous borner à examiner les faits et les événements qui se déroulent dans les situations vinicoles sans trop les commenter.

Sachons dire néanmoins que nous nous efforçons de très grand cœur à défendre également et à sauvegarder les causes et les intérêts du négoce des vins ; ce dernier est la plupart du temps sacrifié et n'est que trop la « vache à lait » que l'on trait au bon plaisir. — Lorsque nous parlons du commerce, nous énumérons les commissionnaires, et les forfaiteurs vivant des « expéditions quotidiennes de vin », cette catégorie de négociants ne peut être qualifiée de l'épithète injurieuse de « spéculateurs » comme certains veulent chercher à le persuader en ces « temps de vie chère », de même que tous les honnêtes commerçants qui vivent du produit de la vente du vin.

En observant attentivement les marchés, à l'heure actuelle, l'on ne peut constater que la situation économique viticole reflète les caractéristiques suivantes — une accentuation profondément marquée vers une fermeté croissante

dans les prix de demandes des « propriétaires viticulteurs » qui insistent catégoriquement à exiger les prix de 18 à 19 francs le degré en vins rouges, et 18 à 20 francs en rosés et 19 à 21 francs le degré en vins blancs. Jusqu'à présent, ce sont ceux qui détiennent les vins de 7°6, 8°, 8°5, 9° et 9°6 qui font l'objet de pressantes sollicitations du commerce, pour la bonne raison que ce dernier recherche des vins dans les 135 francs à 155 francs l'hecto pour établir des prix de vente à la consommation basés sur : 2 fr. 30 à 2 fr. 65 le litre. — Il s'ensuit donc que les vins de 7° 6 à 9° 6 étant très recherché subissent donc inévitablement une hausse, ce qui est au fond logique.

Il convient, toutefois, de s'incliner à reconnaître que les séances des marchés méridionaux dénotent, par leur tenue, une animation et une agitation beaucoup moins prononcée, s'accompagnant incontestablement par un manque d'entrain assez accentué dans les opérations d'achats. Certains indices laissent, d'ores et déjà, présumer que nous pourrions peut-être entrer dans une période d'accalmie dans les transactions ; elle va contraster énormément avec l'agitation et l'activité fébrile des mois de septembre et octobre, beaucoup pressentant une détente dans le mouvement rotatif de transactions quotidiennes, qu'adviendra-t-il par la suite ? C'est très difficile à discerner.

Indéniablement, depuis le début de la campagne viticole 1926-1927, les cours des vins sont en hausse ininterrompue, l'on ne peut que s'en féliciter pour le profit de la viticulture qui a eu de bien mauvais jours lorsqu'elle vendait ses vins dans les 40 à 60 francs l'hecto.

Cependant, il convient de reconnaître que les prix de 140 à 192 francs l'hecto, prix pratiqués du 9 au 16 novembre (en vins rouges), sont largement rémunérateurs, et c'est d'ailleurs pour cela que la généralité des producteurs se sont empressés de réaliser sur les bases moyennes de 125 à 160 francs à 165 francs l'hectolitre. Bon nombre de viticulteurs ne profitent pas des prix de 140 à 192 francs.

L'ascension des prix des vins, toujours constante de semaine en semaine, a traduit inéluctablement dans ses éléments immédiats une poussée spéculative, en grande partie due à des origines étrangères au commerce expéditeur des vins ; or, depuis une dizaine de jours, quelques-uns veulent un peu s'alléger, en prenant un bénéfice sur place, c'est ce qui explique donc que notre Bourse Vinicole supporte, à ce jour, le poids de quelques dégagements en « Reventes de Caves », ajoutons d'ailleurs avec bénéfice.

Contrairement à l'attente de quelques-uns qui escomptent des prix plus bas que ceux actuellement pratiqués, et en dépit des quelques allègements, les marchés n'en sont aucunement affectés.

Un fait principal se dégage dans la physionomie des marchés, il apparaît que la clientèle a très sensiblement diminué ses ordres d'achats et semble devoir rester sur ses positions en approvisionnements antérieurs. — Les prix de 150 francs à 190 francs l'hectolitre arriveraient-ils à apeurer la clientèle ? Cela est plausible, vu que le commerce expéditeur engage beaucoup de capitaux pour un maigre bénéfice, et de très gros « risques » à encourir, serait-ce le prélude de la sagesse et de moins d'impulsivité ?...

En tous les cas, à l'heure présente, où il n'est question que de hausse illicite, car le Ministre de la Justice veut sévir pour enrayer la vague de hausse, et désire réprimer les agissements éhontés des spéculateurs, nous sommes heureux de remarquer que les négociants en vins ne peuvent être inculpés de faire la hausse illicite, car il est de première nécessité d'indiquer les frais moyens qui grèvent un hectolitre de vin partant de la propriété.

Achat du vin :

Vin rouge de 9 degrés	Fr.	150	» l'hecto
Frais de charroi de la propriété à la gare, courtage, commission de l'expéditeur		7	» —
Pompage, location des fûts, frais d'entonnage, taxe sur le chiffre d'affaires		3	» —
Location du wagon réservoir		7	» —
Prix total des frais	Fr.	167	» l'hecto

au départ de la marchandise, lesquels sont facturés au client ; logiquement, la taxe sur le chiffre d'affaires est à supporter par le commissionnaire, mais nous le faisons ressortir pour évaluer les frais.

Frais grevant un hectolitre de vin à la réception de la marchandise :

Transport du vin en wagon réservoir (prix moyen à plein)	Fr.	17 »	par hecto
Frais à vide du transport (prix moyen)		2 »	—
Location des fûts pour transvaser les vins		1 »	—
Entrée en magasin		2 »	—
Creux de route, pendant le transport		0 75	—
Consume en magasin		0 75	—
Droits de circulation		25 »	—
Courtage au courtier placier		3 »	—
Chiffre d'affaires, impôts divers		12 »	—
Bénéfice moyen		15 »	—
Frais commerciaux		3 »	—
Total des frais	Fr.	81 50	par hecto

En totalisant les frais de la gare de départ avec ceux du négociant qui a acheté le vin, l'on atteint un total général de 98 fr. 50 par hectolitre. — Logiquement, un vin de 9 degrés doit donc se vendre au litre aux environs de 2 fr. 65 à 2 fr. 70, car il faut songer que le débitant qui est obligé de s'approvisionner au commerce de gros ne prélève que 0 fr. 15 centimes par litre, ce qui est en somme peu excessif.

Les marchés de Montpellier, Nîmes, Béziers, Carcassonne, Narbonne, Perpignan, ayant été visiblement très calmes, il s'ensuit que le volume des affaires traité est très réduit.

Les prix restent stationnaires et se maintiennent aux alentours de 135 à 140 fr. et 140 à 145 fr. en vins de 8 à 8°5 et les vins de 9 à 9°5 restent sur leurs positions de 145 à 150 et 150 à 155 francs ; en 10 degrés à 10°5, 155 francs à 160 francs, 160 à 170 francs en 11 à 11°7, 170 à 175 et 175 à 180 fr. Notons que la Cave Rey de Lacroix, 2.000 hectos en 12°3, a été payée 192 francs l'hecto. Les rosés se traitent dans les 160 à 190 francs, les vins blancs 200 à 225 francs l'hecto. Les marchés aux alcools deviennent beaucoup plus calmes.

Il semble intéressant de donner un aperçu des déclarations dans le département de l'Aude — dans quelques communes :

	Déclarations en 1926	Déclarations en 1925
Narbonne	425.734 hectolitres	597.916 hectolitres
Ginestas	31.328 —	48.438 —
Salles d'Aude	93.687 —	123.276 —
Fleury	101.090 —	129.060 —
Saint Marcel	41.980 —	65.660 —
Portel	38.150 —	47.600 —
Ornaisons	37.710 —	43.166 —
Coursan	243.635 —	375.091 —
Cuxac d'Aude	139.653 —	227.000 —
Bouzenac	39.013 —	43.103 —
	1.191.980 hectolitres	1.696.510 hectolitres

Où donc commence la hausse illicite, — où se termine-t-elle ? — Il est peu facile de le justifier par ceux qui décrètent des lois, sans se rendre compte. Il y a lieu de constater que la taxe sur le chiffre d'affaires se paie 3 fois, par l'expéditeur, le réceptionnaire de la marchandise, par le débitant.

Les prix des vins, lesquels depuis le 9 novembre sont stabilisés sur les bases de 140 à 192 francs l'hecto en vins rouges de 8 à 12 degrés 2, devraient, nous semble-t-il, se maintenir à ces taux, à condition toutefois que la consommation

se maintienne normalement, des craintes subsistent au sujet de l'absorption du vin, lorsque les vins atteindront 3 à 3 fr. 50 le litre.

A titre de documentation, voici les résultats des déclarations de récolte pour le département de l'Hérault :

	Année 1925	Année 1926
Stocks antérieurs	469.569 h.	216.931 h.
Récolte déclarée	14.379.005 h.	10.216.477 h.

Ces chiffres font ressortir, pour 1926 :

1. Une diminution de récolte de	4.162.528 h.
2. Une diminution des stocks de	252.638 h.

Voici les résultats par arrondissements :

	Production	Stocks
Arrond. de Montpellier	3.353.712 h.	78.726 h.
— de Béziers	5.310.023 h.	117.606 h.
— de Lodève	897.056 h.	11.869 h.
— de St-Pons	655.686 h.	8.730 h.
Totaux	10.216.477 h.	216.931 h.

En date du 17 novembre, il y a lieu de constater un très gros affaiblissement dans le volume des affaires ; il est vrai que les banques ont considérablement resserré les crédits au commerce.

ARISTIDE CAIREL.

La vente des vins des Hospices de Beaune. — La vente du 14 novembre eu le plus vif succès ; les vins y ont atteint des prix très élevés, mérités par la qualité exceptionnelle des Bourgognes 1926. On a enregistré l'enchère la plus haute à 30.000 francs la queue (deux barriques), alors que le maximum, en 1925, avait été de 10.600 francs. C'est la cuvée Guigone de Salins A, 4 fûts, qui a été attribuée à ce haut prix. Le total de la vente a donné 1.303.677 francs contre 837.479 fr. 50 en 1925, pour 360 hectolitres 24 au lieu de 463 hectolitres 98 en 1925.

Les vins rouges figurent pour 1.124.650 francs ; les vins blancs pour 131.375 francs ; les eaux-de-vie pour 47.652 francs.

63e Exposition des vins de Bourgogne. — A la suite de la dégustation officielle, le jury, présidé par M. d'Angerville, a émis l'avis suivant sur les Bourgogne 1926 :

Grâce à un été particulièrement sec et chaud, suivi d'un automne également très favorable et qui permit de faire les vendanges dans les meilleures conditions, les vins de Bourgogne se montrent cette année d'une qualité remarquable et rarement atteinte.

Le degré, la race, la finesse et la tenue des Grands Vins rouges permet à la récolte de 1926 d'être classée parmi les plus grandes années. Les Grands Vins blancs sont également d'une réussite parfaite.

Cette même appréciation s'applique aussi aux Grands Vins de Chablis, du Mâconnais, ainsi qu'aux vins blancs des crus secondaires.

En résumé, les vins fins, grands ordinaires et ordinaires du Beaujolais, du Mâconnais, de la Côte Chalonnaise, de la Côte-d'Or, de l'Yonne, représentés à l'Exposition par de nombreux échantillons, ont été fort appréciés par le jury qui a été unanime à constater qu'il faut remonter aux meilleures années pour trouver des vins aussi complets.

Malheureusement, la récolte de l'année 1926 s'est trouvée diminuée dans d'énormes proportions par la Coulure et la sécheresse anormale de l'été.

La quantité est excessivement réduite et les vignes ont donné, d'une façon générale, un rendement encore très inférieur aux prévisions.

Les revendications des agriculteurs. — Au cours d'une récente audience accordée par M. le président du Conseil à une délégation des Groupements agricoles, M. J. Gautier, président de la C.N.A.A., a eu l'occasion de présenter ainsi les revendications intéressant les viticulteurs :

Le vin. — Une hausse s'est produite récemment sur les vins. Elle ne s'explique que trop par le déficit de la récolte et le relèvement des frais d'exploitation. Mais, même après cette hausse, le vin est une des marchandises dont le prix, depuis la guerre, présente le coefficient d'augmentation le plus faible. Les consommateurs devraient d'ailleurs savoir qu'entre les prix payés aux vignerons et ceux qu'ils paient au détail, il y a un écart d'environ deux cinquièmes qui s'explique par le relèvement des frais de transport et l'augmentation des impôts qui frappent le vin. Nous avons du moins à reconnaître avec satisfaction que vous avez renoncé à maintenir l'accroissement des droits de circulation sur les vins auxquels on avait eu recours pour procurer au Trésor de nouvelles ressources. La situation de la viticulture est telle qu'elle n'aurait pu supporter plus longtemps la charge trop lourde qui lui avait été imposée.

Toutefois, il nous restera à dire au nom des viticulteurs que le régime douanier et les accords commerciaux constituent pour l'avenir de la production viticole une menace redoutable. Afin d'ouvrir la porte aux exportations de nos objets manufacturés dans les pays voisins, on a consenti à subir la concurrence de leurs vins dont nous n'avons pas besoin, puisque, en année moyenne notre production répond aux besoins de la consommation.

L'inégalité douanière. — Nous touchons ainsi à une des revendications essentielles des agriculteurs. Alors que les droits protecteurs de l'agriculture ont été réduits et souvent supprimés, alors que les débouchés à l'étranger leur sont fermés par des interdictions absolues d'exportation ou des droits de sortie très élevés, nos industries manufacturières sont très fortement protégées et il n'y en a qu'un très petit nombre qui voient leur commerce avec l'étranger réglementé.

C'est ainsi que les agriculteurs ont été amenés à réclamer l'égalité douanière. Ils ne veulent évidemment pas dire par là que les droits de douane doivent être exactement les mêmes pour tous les produits. Mais ils demandent une égalité de traitement, au point de vue des importations et des exportations, entre l'agriculture et l'industrie. Ils demandent que l'une ne soit pas plus protégée que l'autre, que l'industrie ne soit pas plus favorisée que l'agriculture. Ils s'inquiètent d'entendre dire que les droits sur les produits agricoles seront, dans le nouveau tarif en préparation au ministère du Commerce, multipliés par le coefficient 2 et demi, alors que les produits industriels obtiendront le coefficient 5. Ils protestent de toute leur énergie contre les interdictions d'exporter qui leur ferment les débouchés extérieurs, même pour des produits agricoles spéciaux qui ont toujours recherché des acheteurs étrangers parce que le marché national est insuffisant. Ils demandent tout au moins si les mesures restrictives en vigueur étaient reconnues encore nécessaires dans les circonstances actuelles, qu'il leur soit permis d'exporter les produits de luxe, à charge pour eux de réimporter des produits étrangers d'alimentation courante, car ces échanges avec l'extérieur sont favorables à la fois à notre balance commerciale et à la consommation populaire.

Concours-Exposition des vins du Beaujolais. Récolte 1926. — Encouragés par le succès remporté les années précédentes, l'Union horticole, le Comice agricole et viticole, et la Fédération des Syndicats de Défense viticole du Beaujolais ont décidé d'organiser à nouveau, cette année, leur Concours-Exposition des vins, sous le patronage de la Municipalité de Villefranche.

Le Concours aura lieu le dimanche 28 novembre, Salle de l'Hôtel Terminus, en face de la gare de Villefranche-en-Beaujolais.

Les exposants sont nombreux ; les négociants, courtiers et acheteurs y trouveront toute la gamme des bons vins du Beaujolais et des facilités commerciales qu'ils ne sauraient négliger et pourront apprécier la bonne qualité des vins de la récolte de 1926.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 510 à 530 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 570 à 610 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à 590 fr., vin blanc dit de comptoir, 640 fr., Bordeaux rouge vieux 800 fr., Bordeaux blanc vieux 850 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 515 fr. à 550 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 540 à 560 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 400 fr. à 500 fr. Rouges, 400 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vins blancs, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vin rosé » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nimes (15 novembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 8°5, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Montagne, de » fr. » à 16 fr. le degré. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré, rosé paillet, gris, de 16 fr. à 19 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 18 fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 960 à 970 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 510 à 520 fr. Trois-six de marc à 86°, 860 à 870 francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré, pas de marché.

Montpellier (16 novembre). — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 140 fr, à 165 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 175 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 10 à 11°, de 180 fr. à 190 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de marc à 86°, 1.025 fr. Eau-de-vie de marc à 52°, pas d'affaires. En raison des fêtes pas de marché.

Béziers (19 novembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 150 fr. à 172 fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de 170 fr. à 180 fr. ; vins rosés, de 160 fr. à 190 francs l'hectolitre. Picpoul, de 200 fr. à 220 fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Trois-six de vin, 86°, 970 fr. à 975 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 715 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 860 fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de 500 à 510 francs.

Pézenas (20 novembre). — Vins rouges 1926, 9 à 11°, de 150 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vins rosés 1926, de 150 fr. à 190 fr. le degré. Blancs, 180 fr. à 230 fr. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 novembre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux, de 16 fr. 25 à 18 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (20 novembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 153 à 168 fr. l'hectolitre ; de 10 à 11°, de 170 à 175 fr. l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (20 novembre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de 140 fr. à 165 fr. ; de 10 à 12°, de 165 à 195 fr. l'hectolitre suivant qualité, conditions et logement. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 360 à 390 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 590 Haut-Rhin, 550 à 650 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 205 fr. 00 à 222 fr. 00; orges, 149 fr. à 153 fr., escourgeons 144 fr. à 147 fr.; maïs, 128 à 129 fr.; seigle, 164 à 170 fr.; sarrasin, 171 fr. à 174 fr.; sorgho, » fr. à » fr.»; avoines, 118 fr. à 130 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 162 fr. 98. — Buenos-Ayres, 150 fr. 04. — Chicago, 154 fr. 68. — Sons, 87 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 140 fr.; jaune commune, de 90 à 95 fr.; Saucisse rouge, de 110 à 125 fr.; chair blanche, du Midi, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 170 francs; paille d'avoine, de 150 à 175 fr. paille de seigle, 145 à 170 fr.; luzerne, 400 à 430 fr.; foin, 335 à 385 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 150 fr. (Marseille); palmistes 115 fr. 00; de coprah, 145 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 300 fr. 00 à 302 fr. 50

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 12 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 14 fr. ». — Moutons, 4 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 10 fr. 00 à 14 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 50 à 3 fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 70; sulfate de potasse (46 %), 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 8/ à £ 12 15/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (96/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 175 à 180 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 127 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 392 à 397 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 139 à » fr. — **Soufre trituré,** 139 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 250 à 550 fr. le cent. — Pommes communes, de 150 à 300 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 50 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Dattes, de 350 à 550 francs. — Ail, 300 à 450 francs les 100 kilos. — Champignons, 900 à 2.000 francs. — Aubergines, 30 à 60 fr. le cent. — Epinards, 120 à 250 fr. les 100 kg. — Laitues 50 à 100 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 100 à 300 fr. le cent. — Tomates Algérie, de 320 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 150 à 1.100 fr. — Poireaux, 200 à 400 fr. les 100 bottes. — Oignons, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 120 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 60 à 190 fr. le cent. — Endives belges, de 530 à 580 fr. — Noix écalées, de 600 à 1.100 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 110 à 140 fr

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 14 au samedi 20 novembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en mi. m.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	12 »	12 »	5	....14....	15 »	10 »	12. 5	»
Lundi.....	15 »	6 »	10. 5	»	....15....	23 »	5 »	15 »	»
Mardi.....	13 »	7 »	10 »	»	....16....	21 »	14 »	17. 5	»
Mercredi..	13 »	8 »	10. 5	»	....17....	19 »	13 »	16 »	»
Jeudi. ...	15 «	13 »	14 »	1	....18....	19 »	12 »	15 5	»
Vendredi..	18 «	11 »	14. 5	6	....19....	17 »	6 »	11. 5	10
Samedi....	» »	» »	» »	»	....20....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	14 »	4 »	9 »	»	....14....	19 »	15 »	17 »	1
Lundi.....	20 »	10 »	15 »	2	....15....	19 »	» »	» »	»
Mardi.....	20 »	2 »	11 »	»	....16....	22 »	14 »	18 »	1
Mercredi..	13 »	» »	» »	»	....17....	19 »	12 »	15. 5	»
Jeudi.....	18 »	11 »	14. 5	15	....18....	18 »	» »	» »	»
Vendredi..	22 »	5 »	13. 5	»	....19....	18 »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....20....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	19 »	16 »	17. 5	»	....14....	15 »	8 »	11. 5	»
Lundi.....	22 »	8 »	15 »	»	....15....	19 »	9 »	14 »	»
Mardi.....	21 »	8 »	14. 5	»	....16....	15 »	9 »	12 »	»
Mercredi..	19 »	9 »	14 »	»	....17....	18 »	10 »	14 »	»
Jeudi.....	18 »	13 »	15. 5	1	....18....	» »	11 »	» »	1.6
Vendredi..	20 »	13 »	16. 5	»	....19....	14 »	7 »	10. 5	9
Samedi....	» »	» »	» »	»	....20....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	23 »	16 »	19. 5	»	....14....	14 »	11 »	12. 5	3
Lundi.....	24 »	12 »	18 »	»	....15....	16 »	10 »	13 »	»
Mardi.....	23 »	12 »	17. 5	»	....16....	15 »	7 »	11 »	»
Mercredi..	20 »	12 »	16 »	»	....17....	12 »	11 »	11. 5	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....18....	13 »	10 »	11. 5	21
Vendredi..	20 »	» »	» »	»	....19....	13 »	7 »	10 »	19
Samedi....	» »	» »	» »	»	....20....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GARENCIÈRE